

フードコード・ファクトシート #15

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 チャプター6-202.15

(E) セクション6-202.15の
グラフ (D) は、次の場合、適
用されません。

(1) 飛翔昆虫またはその他の害
虫が、施設の立地、天候、あ
るいはその他の限定的な状況
を理由に存在しない場合。お
よび

(2) 施設は、害虫管理計画を策
定し、飛翔昆虫またはその他
の害虫の存在を制御します。
害虫管理計画は、実施に先
立って、規制当局の承認を受
ける必要があります。PI

公衆衛生上の理由：

動物は病気の原因となる有機
体を媒介し、食品や食品が接
する表面の直接または間接的
な汚染を通して、人間に病原
菌を伝染させる可能性があります。
動物は液状廃棄物やふ
ん便を排出し、動物の行動を
監視し、頻繁に徹底した清掃
を行う必要が生じます。

戸外のダイニングでは、動物
や害虫が施設名に入り込む可
能性が高まります。動物/害
虫活動を監視し、これに対処
する具体的な手順を定めた害
虫駆除計画は、食品の汚染を
軽減する上で必要です。計画
には、施設内の動物や害虫に
ついての、ダイニングルー
ム、調理、食品貯蔵エリアを
監視および評価する、特定期
間にわたっての人員の指定が
含まれるべきとします。動
物/害虫を施設内に入ること
ないようにさせることは、施
設内での食品汚染と食品媒介
疾患の発生を防ぐ上で不可欠
の要素です。

戸外のダイニングは暖かくなっ
てくる時期には好まれます。これ
まで、歩道や中庭（テラス）とい
う屋外の座席に限定されていま
したが、一部のレストランは、開閉
可能な大型の窓や壁を備えるよ
うになっています。こうしたこと
は利用者には人気ですが、運営
側には、いずれ害虫問題が現実
問題となる可能性があります。
オレゴン州食品衛生規則 (Oregon
Food Sanitation Rule) 6-202.15

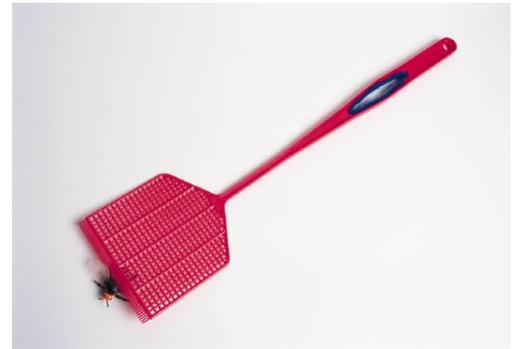
では、ハエ、げっ歯類、鳥およ
びその他の害虫が施設内に入
ってこないよう、スクリーンや
エアカーテンで保護された外
側への開口部の設置が許可さ
れています。飲食施設は、地域
の衛生局によって承認された
害虫駆除計画を導入し、害虫
やげっ歯類が施設内にいない
場合に、保護されていない外
側への開口部を介しての戸
外ダイニングを提供すること
ができます。害虫が施設内
で発見されれば、運営者は、
外側への開口部をすべて閉
じ、害虫や汚染された食品を
排除する措置を講じることが
できます。また運営者は、汚
染されたキッチン用具、装
置、およびその他の食品接
触表面を清掃や洗浄し、除菌
する必要があります。

フードサービス運営者として、
施設に害虫がいないようにす
ることは自身の責任です。問
題を発見したら、速やかに対
処する必要があります。衛生
管理官が害虫問題を発見す
るまで待たないようにして
ください。

害虫駆除計画

害虫駆除計画を作成するにあ
たって、以下を検討すべきです。

- 調理中の食品をどのように保
護するか？
- すべての調理エリアや食品保
管エリアにおける害虫活動を
どのくらいの頻度で評価する
か？
- 施設全体の食べ物のくずが
残らないようにするために、
どういった種類の清掃スケ
ジュールを実施するか？



ハエたたきは、承認された害虫駆除計画
ではありません。

- 飛翔昆虫、鳥、ネズミが施設
に入らないように何をす
るか？
- 害虫がいらないか、どうや
って施設を点検するか、ま
たその頻度は？
- 問題の完全解決にあたり
誰に要請するか？

詳細は、EPA ウェブサイ
ト (<http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/ipm.htm>) をご
確認ください。